

คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตนครศรีธรรมราช พื้นที่ทุ่งใหญ่

หลักสูตร / สาขาวิชา	วุฒิการศึกษาที่รับ
ระดับปริญญาตรี	
หลักสูตร 4 ปี	
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	รับผู้สำเร็จการศึกษาระดับ ม.6 แผนการเรียนวิทย์-คณิต หรือ ศิลป์-คณิต หรือเทียบเท่า, ปวช. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร , อุตสาหกรรมอาหาร หรือเทียบเท่า
เทคโนโลยีชีวภาพ	รับผู้สำเร็จการศึกษาระดับ ม.6 แผนการเรียนวิทย์-คณิต หรือเทียบเท่า
อาหารและโภชนาการ	รับผู้สำเร็จการศึกษาระดับ ม.6 ทุกแผนการเรียน หรือระดับการศึกษา ปวช. ทุกสาขาวิชา
การจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ	รับผู้สำเร็จการศึกษาระดับ ม.6 หรือระดับ ปวช. ประเภทวิชาคหกรรม และสาขาอื่นๆที่เกี่ยวข้อง
หลักสูตรเทียบโอน	
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	รับผู้สำเร็จการศึกษาระดับ ปวส. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารหรือสาขาอื่นๆ ที่เทียบเท่า
อาหารและโภชนาการ	รับผู้สำเร็จการศึกษาระดับ ปวส. สาขาอาหารและโภชนาการ หรือสาขาอื่นๆ ที่เทียบเท่า

หลักสูตรที่เปิดสอน

ระดับปริญญาตรี

หลักสูตร 4 ปี

1. หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

- ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อปริญญา : วิทยาศาสตร์บัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

Bachelor of Science (Food Science and Technology)

B.Sc. (Food Science and Technology)

- รูปแบบของหลักสูตร

ระดับปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี

- ประโยชน์

มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อการประกอบอาชีพ มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพและสามารถปรับตัวได้สอดคล้องกับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลง

- วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม ความรับผิดชอบและจรรยาบรรณวิชาชีพ มีความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น มีจิตสำนึกต่อการอนุรักษ์วัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม
2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถและทักษะด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารสามารถประยุกต์ใช้เพื่อการประกอบอาชีพและศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น
3. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการวิเคราะห์ปัญหา ประเมินข้อมูล และเสนอแนวทางในการแก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงานได้เหมาะสม
4. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรับผิดชอบและมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีต่อการปฏิบัติงานและด้านอื่นๆที่ได้รับมอบหมาย
5. เพื่อผลิตบัณฑิตที่สามารถนำความรู้ทางสถิติและเทคโนโลยีสารสนเทศมาประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงาน

- คุณสมบัติของผู้เข้ารับการสมัคร

เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย แผนการเรียนวิทย์-คณิต หรือศิลป์-คณิต หรือเทียบเท่า หรือเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, อุตสาหกรรมอาหาร หรือเทียบเท่า

- ลักษณะสาขาวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการนำความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เพื่อการแปรรูปผลผลิตการเกษตร เป็นผลิตภัณฑ์อาหารประเภทต่างๆ โดยมีการศึกษาวิชาจุลชีววิทยาอาหาร เคมีอาหาร วิศวกรรมอาหาร การแปรรูปอาหาร การประกันคุณภาพอาหาร เพื่อการผลิตอาหารที่มีคุณภาพและมีความปลอดภัย ตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคและนโยบายของประเทศด้านครัวไทยครัวโลก ตลอดจนการประยุกต์ใช้ความรู้ทางวิชาชีพให้เกิดประโยชน์ในการพัฒนาประเทศ

- อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

ประกอบอาชีพในหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารทั้งภาครัฐ เอกชน และรัฐวิสาหกิจ เช่น

1. ผู้สอนในสถาบันการศึกษาทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
2. เจ้าหน้าที่หรือนักวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ในหน่วยงานต่างๆ เช่น กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กรมวิทยาศาสตร์บริการ องค์การอาหารและยา สถานศึกษา
3. นักควบคุมคุณภาพอาหารและกระบวนการผลิต
4. นักพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
5. ตัวแทนจำหน่ายวัสดุและอุปกรณ์ผลิตอาหาร
6. นักวิทยาศาสตร์ในห้องปฏิบัติการด้านต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง
7. ประกอบธุรกิจส่วนตัว

2. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ

- ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อปริญญา : วิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ

วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ)

Bachelor of Science (Biotechnology)

B.Sc. (Biotechnology)

- รูปแบบของหลักสูตร

ระดับปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี

- ปรัชญา

ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ทักษะ และจรรยาบรรณวิชาชีพด้านเทคโนโลยีชีวภาพอุตสาหกรรมเกษตร เพื่อสร้างความเข้มแข็งทางเทคโนโลยีชีวภาพของประเทศ

- วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม จิตสำนึก และความรับผิดชอบต่อสังคมตามจรรยาบรรณวิชาชีพ
2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรอบรู้ในวิชาการทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ รวมทั้งหลักการในด้านเทคโนโลยีชีวภาพอุตสาหกรรมเกษตรในเชิงกว้างและเชิงลึก สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการประกอบอาชีพต่างๆ และการศึกษาต่อในระดับสูงได้อย่างเหมาะสม

3. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการคิด วิเคราะห์ เสนอแนวทางในการแก้ไขปัญหา โดยการใช้ความรู้ในสาขาวิชาและสาขาอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง
4. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีปฏิสัมพันธ์ที่ดีและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
5. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีทักษะด้านการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้ถูกต้อง สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับการเรียนและชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม

- คุณสมบัติของผู้เข้ารับการสมัคร

รับผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย แผนการเรียนวิทยาศาสตร์-คณิตศาสตร์หรือเทียบเท่า

- ลักษณะสาขาวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์และวิศวกรรมศาสตร์ เพื่อผลิตผลิตภัณฑ์วัสดุชีวภาพจากกิจกรรมของจุลินทรีย์ ผลิตภัณฑ์อาหาร พลังงานทดแทน การสกัดสารที่มีคุณสมบัติเป็นยาจากพืชสมุนไพรที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจ การศึกษาวิจัยทางด้านการปรับปรุงพันธุ์กรรมของพืชและสัตว์ การทำปุ๋ยหมักชีวภาพ ตลอดจนการใช้วัสดุเศษเหลือทิ้งและการจัดการสิ่งแวดล้อม โดยมุ่งเน้นให้นักศึกษามีความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ มีการฝึกงานในหน่วยงานของภาครัฐและเอกชนเพื่อเพิ่มความรู้ความชำนาญในวิชาชีพ

- อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

ประกอบอาชีพในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับงานเทคโนโลยีชีวภาพทั้งหน่วยงานภาครัฐและเอกชนดังนี้

1. นักวิจัยทางด้านเทคโนโลยีชีวภาพประจำหน่วยวิจัยต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชน
2. เจ้าหน้าที่วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีชีวภาพในหน่วยงานของรัฐ เช่น กรมวิทยาศาสตร์บริการ หน่วยปฏิบัติการวิจัยของศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ โรงพยาบาล
3. อาจารย์ผู้สอนทางด้านวิทยาศาสตร์ในระดับมัธยมศึกษา
4. เป็นผู้ที่มีความรู้พื้นฐานเพียงพอสำหรับการศึกษาต่อในขั้นสูงต่อไป
5. ประกอบธุรกิจส่วนตัว
6. พนักงานบริษัทเอกชนที่เกี่ยวข้องกับครุภัณฑ์และอุปกรณ์วิทยาศาสตร์

3. หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

- ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อปริญญา : คหกรรมศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)

Bachelor of Home Economics (Food and Nutrition)

B.H.E. (Food and Nutrition)

- รูปแบบของหลักสูตร

ระดับปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี

- ปรัชญา

ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถด้านอาหารและโภชนาการ มีคุณธรรม จริยธรรม มีความคิดสร้างสรรค์ พัฒนาตนเอง สามารถใช้ภาษา เทคโนโลยีสารสนเทศ ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

- วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1. ผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรม จริยธรรม มีระเบียบวินัย ขยันหมั่นเพียร สำนึกในจรรยาอาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่และสังคม ตลอดจนธำรงไว้ซึ่งขนบธรรมเนียม ประเพณี ศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย
2. ผลิตบัณฑิตให้มีความรอบรู้ทางวิชาการและทักษะทางวิชาชีพในศาสตร์ทางด้านอาหารและโภชนาการ มีความสามารถในการปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการเทียบเท่ามาตรฐานสมรรถนะทางวิชาชีพในภูมิภาคอื่นของโลก
3. ผลิตบัณฑิตให้มีทักษะการวิเคราะห์สถานการณ์โดยประยุกต์ใช้ความรู้ เหตุผลและวิจารณญาณอย่างเหมาะสมเมื่อต้องเผชิญกับสถานการณ์ต่างๆ
4. ผลิตบัณฑิตให้มีความสามารถในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ทุกระดับอย่างเหมาะสม สามารถพัฒนาตนเอง ทั้งด้านความรู้ ทักษะวิชาชีพ และคุณธรรมอย่างต่อเนื่อง
5. ผลิตบัณฑิตให้มีประสิทธิภาพในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อสนับสนุนงานทางด้านอาหารและโภชนาการ ตลอดจนมีความรู้และสามารถในการใช้เทคนิคพื้นฐานทางคณิตศาสตร์ ในการประมวลผลและวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการวางแผน การจัดการและการพัฒนา

- คุณสมบัติของผู้เข้ารับการสมัคร

เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ทุกสาขาวิชา หรือมัธยมศึกษาตอนปลายทุกแผนการเรียน

- ลักษณะสาขาวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการผลิตอาหารรูปแบบต่างๆ โดยคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการ การวางแผน การจัดเตรียมอาหาร สำหรับผู้บริโภควัยต่างๆ การจัดอาหารในโรงพยาบาล และโรงแรม เทคนิคการบริการอาหาร และเครื่องดื่ม อาหารเพื่อสุขภาพ การจัดการธุรกิจอาหาร รวมถึงการควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร

- อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

1. นักธุรกิจด้านการอาหาร
2. พนักงานโรงแรม จัดซื้ออุปกรณ์อาหาร ผู้จัดการฝ่ายเก็บอาหารและอุปกรณ์ ผู้จัดการฝ่ายจัดเลี้ยง
3. พ่อครัว แม่ครัวในโรงแรมหรือในร้านอาหาร
4. ฝ่ายโภชนาการของหน่วยงานต่างๆ ของรัฐ เอกชน รัฐวิสาหกิจ
5. นักกำหนดอาหาร ให้คำปรึกษาผู้ป่วยเฉพาะโรคในโรงพยาบาล
6. ครู และอาจารย์สอนในสถาบันการศึกษาทุกระดับ
7. นักวิชาการด้านอาหาร
8. ผู้ตรวจสอบคุณภาพอาหาร
9. ผู้ประกอบการโรงงานผลิตอาหาร
10. ผู้ประกอบการธุรกิจการจัดเลี้ยงใน และนอกสถานที่ พร้อมสนับสนุนการ
11. ผู้ประกอบการคลินิกอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารเฉพาะวัย เช่น วัยชรา วัยทารก วัยเด็ก
12. ผู้สอนทำอาหาร
13. นักทดสอบตำรับอาหาร

4. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ

- ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อปริญญา : วิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ

วท.บ. (การจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ)

Bachelor of Science (Food Industry and Service Management)

B.Sc. (Food Industry and Service Management)

- รูปแบบของหลักสูตร

ระดับปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี

- ปรัชญา

บัณฑิตมีทักษะและความรู้ด้านการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อการประกอบอาชีพ อย่างมีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และสามารถพัฒนาองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องเพื่อประโยชน์ด้านวิชาชีพ

- วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม มีระเบียบวินัย ขยันหมั่นเพียร สำนึกในจรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่และสังคม ตลอดจนดำรงไว้ซึ่งขนบธรรมเนียมประเพณี ศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย
2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ด้านทฤษฎี และมีทักษะในด้านการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการที่สามารถนำความรู้ออกไปประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องได้อย่างเหมาะสม
3. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีทักษะในการวิเคราะห์และสังเคราะห์สถานการณ์ โดยประยุกต์ใช้ความรู้ เหตุผล และวิจารณ์อย่างเหมาะสม
4. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ทุกระดับอย่างเหมาะสม สามารถพัฒนาตนเองทั้งด้านความรู้ ทักษะวิชาชีพ และคุณธรรมอย่างต่อเนื่อง
5. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีประสิทธิภาพในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อสนับสนุนงานทางด้านการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ ตลอดจนมีความรู้และสามารถใช้เทคนิคพื้นฐานทางคณิตศาสตร์ในการประมวลผลและวิเคราะห์ข้อมูล

- คุณสมบัติของผู้เข้ารับการสมัคร

เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ประเภทวิชาคหกรรม และสาขาอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

- ลักษณะของสาขาวิชา

1. การบูรณาการความรู้ 3 ศาสตร์เข้าด้วยกัน ได้แก่ เทคโนโลยีในกระบวนการผลิตอาหาร ที่ได้มาตรฐานและมีคุณภาพ คุณค่าทางโภชนาการ ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล ผสมผสานกับศิลปะการตกแต่งอาหาร การจัดบริการอาหารให้มีความสวยงามน่ารับประทาน ตลอดจนความรู้ในการบริหารจัดการธุรกิจอาหาร

2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่สนองตอบความต้องการของตลาดแรงงาน ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร 3 กลุ่มใหญ่ ได้แก่ ธุรกิจบริการอาหาร (Food Services), ธุรกิจค้าปลีกอาหาร (Food Retail), โรงแรม ภัตตาคาร และสถาบัน (Hotel Restaurant and Institutions)

3. มุ่งเน้นการฝึกทักษะวิชาชีพและประสบการณ์ทั้งภายในและภายนอกรั้วมหาวิทยาลัย โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

- การฝึกงานภายใน ตั้งแต่ระหว่างปิดภาคการศึกษา ชั้นปีที่ 2
- การฝึกงานภายนอก ระหว่างปิดภาคการศึกษา ชั้นปีที่ 3
- การทำสหกิจศึกษาในปี 4 ภาคการศึกษาที่ 2

4. เพื่อผลิตและพัฒนาให้นักศึกษาให้ตรงตามอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย คือ “การเป็นบัณฑิตนักปฏิบัติ” อีกทั้งเพื่อเป็นการเสริมสร้างประสบการณ์จริงแก่นักศึกษา และเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาสามารถปรับตัวเพื่อการทำงานหลังจบการศึกษา

- อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

ประกอบอาชีพในหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและ/หรือบริการอาหารทั้งภาครัฐ เอกชน รัฐวิสาหกิจและธุรกิจส่วนตัว เช่น

1. ทำงานในหน่วยงานธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและ/หรือบริการอาหาร เช่น ภัตตาคาร โรงแรม โรงพยาบาล โรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ธุรกิจค้าปลีก ค้าส่ง การบิน หรือหน่วยงานต่างๆ ในตำแหน่งที่เกี่ยวข้องกับฝ่ายผลิต จัดเลี้ยง บริการอาหาร จัดซื้อวัตถุดิบพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและควบคุมคุณภาพ

2. ประกอบธุรกิจส่วนตัว เช่น ธุรกิจจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มทั้งในและนอกสถานที่ (Catering) ธุรกิจร้านอาหารประเภทต่างๆ

3. ตัวแทนจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ด้านอุตสาหกรรมอาหารและ/หรือการบริการ

4. ผู้สอนในสถาบันการศึกษาทางด้านการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและบริการ

หลักสูตรเทียบโอน

1. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

- ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อปริญญา : วิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

Bachelor of Science (Food Science and Technology)

B.Sc. (Food Science and Technology)

- รูปแบบของหลักสูตร

ระดับปริญญาตรี หลักสูตรเทียบโอน

- ปรัชญา

มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อการประกอบอาชีพ มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพและสามารถปรับตัวได้สอดคล้องกับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลง

- วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม ความรับผิดชอบและจรรยาบรรณวิชาชีพ มีความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น มีจิตสำนึกต่อการอนุรักษ์วัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม
2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถและทักษะด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารสามารถประยุกต์ใช้เพื่อการประกอบอาชีพและศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น
3. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการวิเคราะห์ปัญหา ประเมินข้อมูล และเสนอแนวทางในการแก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงานได้เหมาะสม
4. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรับผิดชอบและมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีต่อการปฏิบัติงานและด้านอื่นๆที่ได้รับมอบหมาย
5. เพื่อผลิตบัณฑิตที่สามารถนำความรู้ทางสถิติและเทคโนโลยีสารสนเทศมาประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงาน

- คุณสมบัติของผู้เข้ารับการสมัคร

เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หรือสาขาอื่นๆที่เทียบเท่า ที่ผ่านการพิจารณาจากคณะกรรมการประจำหลักสูตรของสาขา โดยวิธีเทียบโอนผลการเรียน

- ลักษณะสาขาวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการนำความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เพื่อการแปรรูปผลผลิตการเกษตร เป็นผลิตภัณฑ์อาหารประเภทต่างๆ โดยมีการศึกษาวิชาจุลชีววิทยาอาหาร เคมีอาหาร วิศวกรรมอาหาร การแปรรูปอาหาร การประกันคุณภาพอาหาร เพื่อการผลิตอาหารที่มีคุณภาพและมีความปลอดภัย ตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคและนโยบายของประเทศด้านครัวไทยครัวโลก ตลอดจนการประยุกต์ใช้ความรู้ทางวิชาชีพให้เกิดประโยชน์ในการพัฒนาประเทศ

- อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

ประกอบอาชีพในหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารทั้งภาครัฐ เอกชน และรัฐวิสาหกิจ เช่น

1. ผู้สอนในสถาบันการศึกษาทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
2. เจ้าหน้าที่หรือนักวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ในหน่วยงานต่างๆ เช่น กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กรมวิทยาศาสตร์บริการ องค์การอาหารและยา สถานศึกษา
3. นักควบคุมคุณภาพอาหารและกระบวนการผลิต
4. นักพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
5. ตัวแทนจำหน่ายวัสดุและอุปกรณ์ผลิตอาหาร
6. นักวิทยาศาสตร์ในห้องปฏิบัติการด้านต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง
7. ประกอบธุรกิจส่วนตัว

2. หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

- ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อปริญญา : คหกรรมศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)

Bachelor of Home Economics (Food and Nutrition)

B.H.E. (Food and Nutrition)

- รูปแบบของหลักสูตร

ระดับปริญญาตรี หลักสูตรเทียบโอน

- ประโยชน์

ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถด้านอาหารและโภชนาการ มีคุณธรรม จริยธรรม มีความคิดสร้างสรรค์ พัฒนาตนเอง สามารถใช้ภาษา เทคโนโลยีสารสนเทศ ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

- วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1. ผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรม จริยธรรม มีระเบียบวินัย ขยันหมั่นเพียร สำนึกในจรรยาอาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่และสังคม ตลอดจนธำรงไว้ซึ่งขนบธรรมเนียม ประเพณี ศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย
2. ผลิตบัณฑิตให้มีความรอบรู้ทางวิชาการและทักษะทางวิชาชีพในศาสตร์ทางด้านอาหารและโภชนาการ มีความสามารถในการปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการเทียบเท่ามาตรฐานสมรรถนะทางวิชาชีพในภูมิภาคอื่นของโลก
3. ผลิตบัณฑิตให้มีทักษะการวิเคราะห์สถานการณ์โดยประยุกต์ใช้ความรู้ เหตุผลและวิจารณญาณ อย่างเหมาะสมเมื่อต้องเผชิญกับสถานการณ์ต่างๆ
4. ผลิตบัณฑิตให้มีความสามารถในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ทุกระดับอย่างเหมาะสม สามารถพัฒนาตนเอง ทั้งด้านความรู้ ทักษะวิชาชีพ และคุณธรรมอย่างต่อเนื่อง
5. ผลิตบัณฑิตให้มีประสิทธิภาพในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อสนับสนุนงานทางด้านอาหารและโภชนาการ ตลอดจนมีความรู้และสามารถในการใช้เทคนิคพื้นฐานทางคณิตศาสตร์ ในการประมวลผลและวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการวางแผน การจัดการและการพัฒนา

- คุณสมบัติของผู้เข้ารับการสมัคร

เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการหรือสาขาอื่นๆ ที่เทียบเท่า โดยวิธีเทียบโอนผลการเรียน

- ลักษณะสาขาวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการผลิตอาหารรูปแบบต่างๆ โดยคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการ การวางแผน การจัดเตรียมอาหาร สำหรับผู้ป่วยโรคภัยต่างๆ การจัดอาหารในโรงพยาบาล และโรงแรม เทคนิคการบริการอาหาร และเครื่องดื่ม อาหารเพื่อสุขภาพ การจัดการธุรกิจอาหาร รวมถึงการควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร

- อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

1. นักธุรกิจด้านการอาหาร
2. พนักงานโรงแรม จัดซื้ออุปกรณ์อาหาร ผู้จัดการฝ่ายเก็บอาหารและอุปกรณ์ ผู้จัดการฝ่ายจัดเลี้ยง
3. พ่อครัว แม่ครัวในโรงแรมหรือในร้านอาหาร
4. ฝ่ายโภชนาการของหน่วยงานต่างๆ ของรัฐ เอกชน รัฐวิสาหกิจ
5. นักกำหนดอาหาร ให้คำปรึกษาผู้ป่วยเฉพาะโรคในโรงพยาบาล
6. ครู และอาจารย์สอนในสถาบันการศึกษาทุกระดับ
7. นักวิชาการด้านอาหาร
8. ผู้ตรวจสอบคุณภาพอาหาร
9. ผู้ประกอบการโรงงานผลิตอาหาร
10. ผู้ประกอบการธุรกิจการจัดเลี้ยงใน และนอกสถานที่ พร้อมสนับสนุนการ
11. ผู้ประกอบการคลินิกอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารเฉพาะวัย เช่น วัยชรา วัยทารก วัยเด็ก
12. ผู้สอนทำอาหาร
13. นักทดสอบตำรับอาหาร